



c a n t i n e

F I C I

CLASSIFICAZIONE:

Vino aromatizzato

PROVENIENZA:

Territorio di Marsala

VITIGNO:

Uve bianche

VENDEMMIA:

Tradizionale, manuale

PERIODO DI VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Vino liquoroso dolce con aggiunta di alcool., Zucchero, aroma mandorla, Caramello E 150 D

GRADO ALCOLICO:

16% Vol.

COLORE:

Ambra carico

PROFUMO:

Aromatico di mandorla

SAPORE:

Decisamente dolce al gusto di mandorla

SERVIZIO:

A temperature di 12°- 15° C.

ABBINAMENTI:

Vino aromatizzato di squisito sapore, frutto di delicate aggiunte di aromi. Conferisce una originale caratterizzazione a torte, gelati e macedonie. Servito fresco è particolarmente apprezzato come liquore leggero

CREMA **MANDORLA**

VINO AROMATIZZATO